

# Merloni Elettrodomestici

## Manuel de service : APPENDICE

Nouveaux fours 2003

**Ariston DAC**

**&**

**Scholtès niveaux 3 / 4 / 6**

## A P P E N D I C E

1.	<a href="#">Cuisson 2003 : Liste des Produits</a>	2
1.1.	<a href="#">Ariston DAC</a>	2
1.1.1.	<a href="#">Fours autonomes non pyrolyse</a>	2
1.1.2.	<a href="#">Cuisinières encastrables non pyrolyse</a>	2
1.1.3.	<a href="#">Fours encastrables à pyrolyse</a>	3
1.1.4.	<a href="#">Cuisinières encastrables pyrolyse</a>	3
1.2.	<a href="#">Scholtès Niveaux 3/4/6</a>	4
1.2.1.	<a href="#">Fours autonomes non pyrolyse</a>	4
1.2.2.	<a href="#">Fours encastrables pyrolyse</a>	4
2.	<a href="#">Explosé des composants fonctionnels/Types des fours électroniques 2003</a>	5
2.1.	<a href="#">FX66.1 Explosé 1</a>	5
2.1.1.	<a href="#">Tableau des descriptions en différentes langues</a>	6
2.2.	<a href="#">FX66.1 Explosé 2</a>	8
2.2.1.	<a href="#">Tableau des descriptions en différentes langues</a>	9
2.3.	<a href="#">FX66.1 Explosé 3</a>	13
2.3.1.	<a href="#">Tableau des descriptions en différentes langues</a>	14
3.	<a href="#">Programmes de Cuisson</a>	18
3.1.	<a href="#">Légende des fonctions</a>	18
3.1.1.	<a href="#">Explications des tableaux relatifs aux fonctions de cuisson</a>	19
3.1.2.	<a href="#">Traductions des fonctions en Français/Italien/Anglais</a>	20
3.2.	<a href="#">Programmes de cuisson</a>	21
3.2.1.	<a href="#">Ariston DAC Non Pyrolyse</a>	21
3.2.2.	<a href="#">Ariston DAC Pyrolyse</a>	23
3.2.3.	<a href="#">Scholtès N.3 Non Pyrolyse</a>	25
3.2.4.	<a href="#">Scholtès N.3 Pyrolyse</a>	27
3.2.5.	<a href="#">Scholtès N.4</a>	29
3.2.6.	<a href="#">Scholtès N.6</a>	35

## 1. Cuisson 2003 : Liste des Produits

### 1.1. *Ariston DAC*

#### 1.1.1. Fours autonomes non pyrolyse

Type	Code	Modèle
Style	29062	FB97C 2/E (BK)
	29063	FB97C 2/E IX
	29064	FB97C 2/E (WH)
	30075	FB970C 2/E (BK)
	30076	FB970C 2/E IX
	30074	FB970C 2/E (WH)
Class	29028	FC87C 1/E IX
	29032	FC87 1/E IX
Diamond	29093	FD87 1/E (ICE)
	29094	FD87 1/E (MR)
	29090	FD97C 1/E (BK)
	29091	FD97C 1/E (ICE)
	29092	FD97C 1/E (WH)
Tech	29047	FO87C 2/E (ALU)
	29048	FO87C 2/E (AN)
	29049	FO87C 2/E IX
	29054	FO87 1/E (AN)
	29055	FO87 1/E IX
	29045	FO97C 1/E (ALU)
	29046	FO97C 1/E IX

#### 1.1.2. Cuisinières encastrables non pyrolyse

Type	Code	Modèle
Tech	29107	HO87EC 2/E IX
	29108	HO87EF 1/E (ALU)
	29109	HO87EF 1/E (BM)
	29110	HO87EF 1/E IX
Diamond	29104	HD870C 2/E (ICE)
	29105	HD870C 2/E (MR)
	29106	HD870C 2/E (SL)
	29104	HD 870 C.2 ICE
	29106	HD 870 C.2

**1.1.3. Fours encastrables à pyrolyse**

Type	Code	Modèle
Style	29009	FB 86 P.2/E IX
Class	29004	FC 97 P.2/E (AN)
	29005	FC 97 P.2/E IX
Diamond	29016	FD 96 P.2/E (BK)
	29017	FD 96 P.2/E (WH)
	30078	FD 960 P.2/E (BK)
	30077	FD 960 P.2/E (WH)
	29010	FD 97 P.2/E (AZ)
	29011	FD 97 P.2/E (CH)
	29012	FD 97 P.2/E (GC)
	29013	FD 97 P.2/E (ICE)
	29014	FD 97 P.2/E (MR)
	29015	FD 97 P.2/E (SL)
Tech	29006	FO 97 P.2/E (AN)
	29007	FO 97 P.2/E IX
	29008	FO 97 P.2/E (WH)

**1.1.4. Cuisinières encastrables pyrolyse**

Type	Code	Modèle
Tech	29222	HO 97 P.2/E IX

## 1.2. Scholtès Niveaux 3/4/6

### 1.2.1. Fours autonomes non pyrolyse

Type	Niveau	Code	Modèle
Galbe	<b>6</b>	28893	FG 64.1 MI
		28898	FG 64.1 MA
Prism			
Axiom	<b>4</b>	28884	FX 44.1 IX
		28883	FX 44.1 AN
	<b>3</b>	28889	FX 36.1 IX
		28732	FX 36.1 AN
		28731	FX 36.1 WH
		28882	FX 35.2 IX
		28892	FX 35.2 AN
		28894	FX 35.2 WH
		28897	FX 34.2 IX
		28895	FX 34.2 AN
		28896	FX 34.2 WH

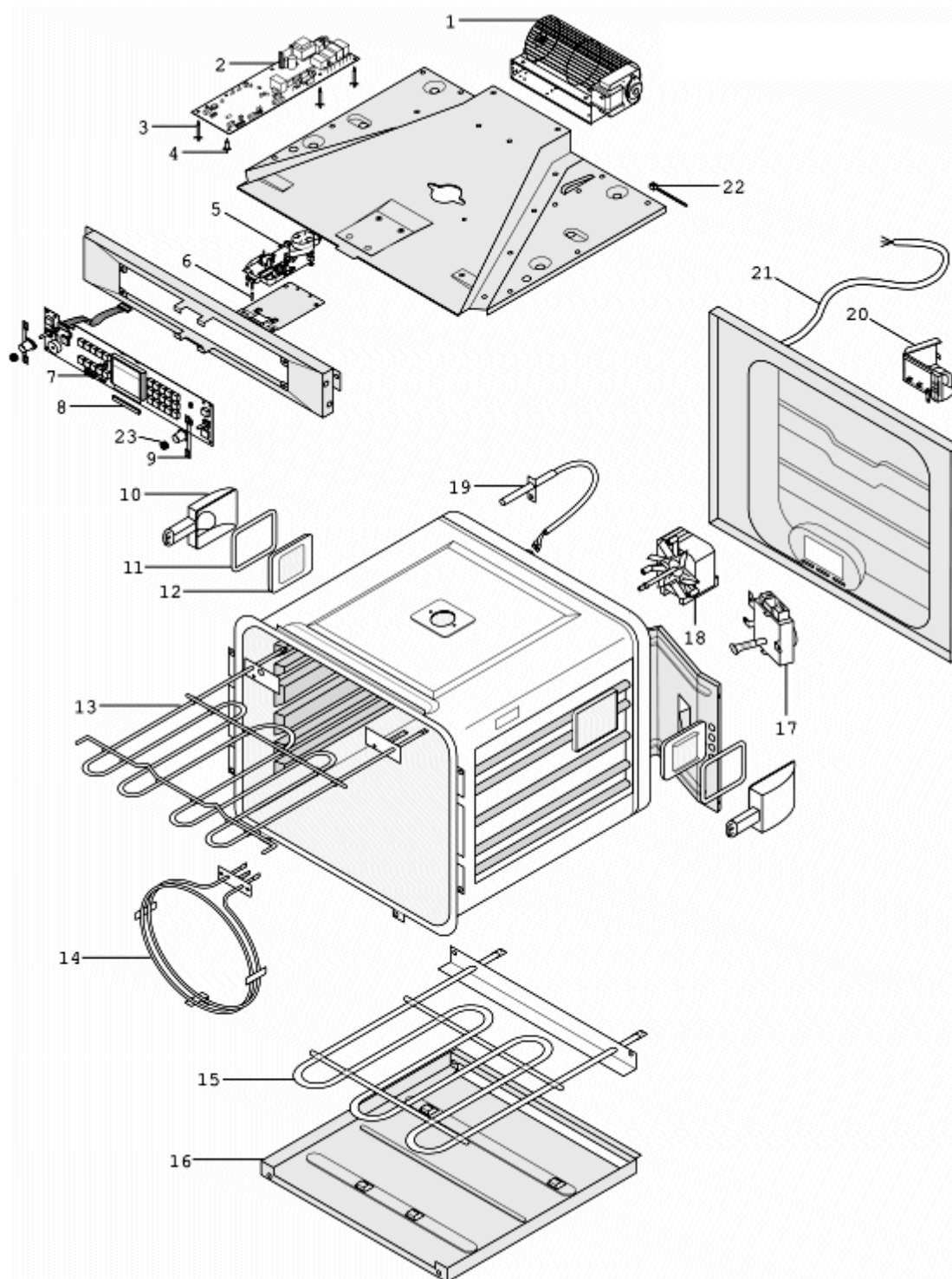
### 1.2.2. Fours encastrables pyrolyse

Type	Niveau	Code	Modèle
Galbe	<b>6</b>	28733	FG 66.1 MI
		28734	FG 66.1 MA
Prism	<b>4</b>	28735	FM 46.1 MOON
		28737	FM 46.1 SKY
		28736	FM 46.1 JADE
		28890	FM 46.1 AN
		28891	FM 46.1 WH
Axiom	<b>6</b>	28729	FX 66.1 IX
		28730	FX 66.1 AN
		28885	FX 66.1 WH
	<b>4</b>	28888	FX 46.1 IX
		28886	FX 46.1 AN
		28887	FX 46.1 WH

## 2. Explosé des composants fonctionnels/Types des fours électroniques 2003

Exemple d'explosé avec glossaire multilingue standard pour un four modèle Scholtès niveau 6.

### 2.1. FX66.1 Explosé 1



### 2.1.1. Tableau des descriptions en différentes langues

Italiano	English
1 Ventilatore	Tangential fan
2 Scheda di potenza	Power board
3 Sostegno lcbs-8-18-01	Brace lcbs-8-18-01
4 Sostegno lcbs-8-12-01	Brace lcbs-8-12-01
5 Serratura	Locking system
6 Guarnizione serratura	Locking system seal
7 Scheda comandi	Control board
9 Supporto	Support
10 Lampada 15w	Lamp 15w
10 Scatola + lampada	Box + lamp
11 Guarnizione lampada	Lamp seal
12 Vetro illuminazione	Lighting glass
13 Resistenza grill superiore 2700w/230v	Upper grill heating element 2700w/230v
14 Resistenza circolare 1600w/230v	Round heating element 1600w/230v
15 Resistenza inferiore 1200w 230v	Lower heating element 1200w 230v
16 Cassetta resistenza inferiore	Lower heating element box
17 Motoriduttore girarrosto	Turnspit motor
18 Ventilatore forno	Circulating fan motor
19 Sonda di temperatura	Probe
20 Morsettiera monofase itw x f2000	Terminal block itw x f2000
21 Cavo alimentazione 3x2,5	Mains supply cable 3x2,5
22 Attacco cavo tipo plt1m bianco	Cable attachment type plt1m white
23 Molla	Spring

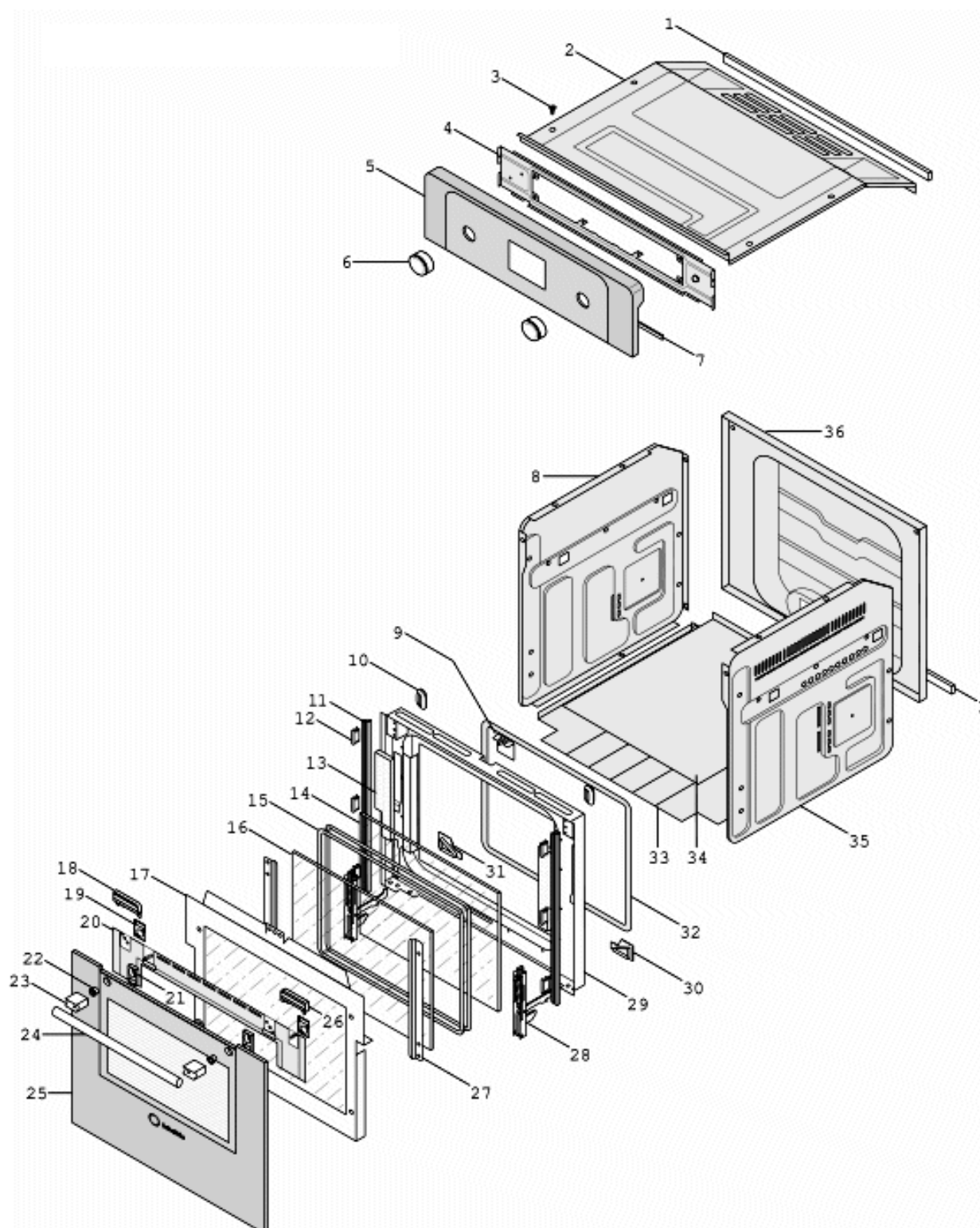
  

Francais	Espagnol
1 Ventilateur tangential	Ventilador
2 Carte de puissance	Quadro di potenza
3 Colonette lcbs-8-18-01	Sosten lcbs-8-18-01
4 Colonette lcbs-8-12-01	Sosten lcbs-8-12-01
5 Platine de verrouillage	Cerradura
6 Joint doigt de verrouillage	Cierre cerradura
7 Carte de commande	Cedula mandos
9 Support encodeur carte	Support
10 Ampoule poirette 250v 15w 300 degres	Lampada 15w
10 Boitier + ampoule	Caja + lampara
11 Joint de lampe	Cierre lampara
12 Verre eclaireage	Vidrio iluminacion
13 Resistance de grill 2700w/230v	Pendiente de descripcion 2700w/230v
14 Resistance circulaire 1600w/230v	Resist,circular 1600w/230v
15 Resistance de suola 1200w 230v	Elemento base 1200w 230w
16 Boitier de resistance suola	Casseta resistenza inferiore
17 Moteur tourne-broche	Motor tb
18 Moteur turbine (air brasse)	Motor y ventilador
19 Sonde	Sonda di temperatura
20 Bornier electrique monofase itw x f2000	Caja conexiones monofase itw x f2000
21 Cable alimentation 3x2,5	Cable de alimentacion 3*2.5
22 Attache cable type plt1m blanc	Cable tipo plt1m blanco
23 Ressort guide manette	Resorte

<b>Deutsch</b>	<b>Portugese</b>
1 Ventilator	Ventilador tangencial
2 Leist.-karte	Quadro electrico
3 Querriegel lcbs-8-18-01	Suporte lcbs-8-18-01
4 Querriegel lcbs-8-12-01	Suporte lcbs-8-12-01
5 Verschluss	Fechadura
6 Verschluss dichtung	Guarnicao fechadura
7 Schalteinheit	Conjunto do painel de comandos
9 Support	Support
10 Gluebirne 220/250v 15w	Lampada 15w
10 Strom-zufuehrungskasten + gluebirne	Caixa + lampada
11 Lampe sichtfensterverschluss	Desc_ric_c00132815-por
12 Glas beleuchtung	Vidro de iluminacao
13 Widerstand,gril 2700w/230v	Resistencia do grelhador 2700w/230v
14 Widerstand,rund 1600w/230v	Resistencia circular 1600w/230v
15 Unterhitzewiderstand 1200w 230v	Resistencia inferior 1200w 230v
16 Kasten,widerstand	Caixa da resistencia inferior
17 Motor tb	Motor do espeto
18 Motor und ventilator	Turbina do forno
19 Temperatursensor	Sensor de temperatura
20 Klemmkasten komplett monofase itw x f2000	Placa de ligacoes itw x f2000 monofasica
21 Anschlusskabel 3 x 2,5	Cabo de alimentacao 3x2,5
22 Kabelanschluss typ plt1m weiss	Attacco cavo tipo plt1m bianco
23 Feder	Mola

<b>Turkish</b>
1 Sogutma fani
2 Desc_ric_c00094786-tur
3 Brace lcbs-8-18-01
4 Brace lcbs-8-12-01
5 Desc_ric_c00138846-tur
6 Desc_ric_c00139406-tur
7 Desc_ric_c00094522-tur
9 Desc_ric_c00094434-tur
10 Lamba 15w
10 Desc_ric_c00138833-tur
11 Lamba contasi
12 Lamba cami
13 Desc_ric_c00140135-tur
14 Desc_ric_c00138834-tur
15 Desc_ric_c00138987-tur
16 Alt isitici muhafazasi
17 Şiş gevirme motoru
18 Desc_ric_c00140299-tur
19 Prob
20 Termýnal bloðu
21 Besleme kablosu 10a 3*2,5
22 Kablo bađi tıp plt1m beyaz
23 Desc_ric_c00094756-tur

## 2.2. FX66.1 Explosé 2





## 2.2.1. Tableau des descriptions en différentes langues

	Italiano	English
0	Notizia tecnica fr-it-de-nl-gb	Technical manual fr-it-de-nl-gb
0	Libretto istruzioni fr-it	User instructions fr-it
0	Quick ref. Fr-it-de-nl-gb	Quick ref. Fr-it-de-nl-gb
0	Libretto istruzioni de-nl-gb	User instructions de-nl-gb
0	Energy label	Energy label
1	Guarnizione 13x8	Seal 13x8
2	Pannello superiore	Upper panel
3	Vite autofilettante zincotrop. 8px12,7	Self-tapping screw 8px12,7 t1/2t
4	Supporto cruscotto	Control panel support
5	Bordo cruscotto incollata ix	Bonded control panel, ix
6	Manopola cr	Knob cr
6	Rondella manopola 28x14,2x1,5	Knob washer 28x14,2x1,5
6	Manopola cr	Knob cr
7	Guarnizione 8x5 lg. 3m	Top seal 8x5 lg. 3m
8	Fiancata laterale sx	Left side panel
9	Piastrina serratura	Locking plate
10	Tappo ovale	Oval plug
11	Guarnizione laterale porta	Door gasket
12	Clips guarnizione laterale porta	Door gasket clips
13	Isolamento porta	Door insulation mattress
14	Vetro 296x416 mm	Glass 296x416 mm
15	Guarnizione thermocord	Thermocord seal
16	Vetro thermax pyro	Pyro thermax glass
17	Schermo distribuzione flusso	Glued flow distribution screen
18	Tacch. Porta sinistra	Left door bracket
19	Distanziatore 2mm	Spacer, 2mm
20	Traversa maniglia	Handle crosspiece
20	Stop adesivo -nero sj 5027	Adhesive stop -black sj 5027
20	Gommino rotondo	Rubber bumper
21	Distanziatore 8mm	Spacer, 8mm
22	Distanziale maniglia rusti.value	Spacer handle
23	Supporto maniglia bk	Handle support bk
24	Vite fissaggio maniglia m5x55	Handle screw m5x55
24	Maniglia porta forno ix	Oven door handle ix
24	Rondella, a ventaglio az m5	Washer, fan-shapd. Az m5
25	Corona / vetro per forno ix incollato	Bonded crown / glass ix
26	Tacch. Porta destra	Right door bracket
27	Angolo vetro smaltato	Enamelled glass square
28	Cerniera porta	Door hinge
29	Porta forno smaltata	Enamelled door
30	Tappo inferiore dx potra	Lower right door plug
31	Tappo inferiore sx potra	Lower left door plug
32	Guarnizione pyroclips	Pyroclips seal
33	Pannello base	Base panel
34	Deflettore pannello base	Base panel deflector
35	Fiancata laterale dx	Right side panel
36	Schienale posteriore forno	Back panel ovens
99	Kit viti	Cabinet screws kit

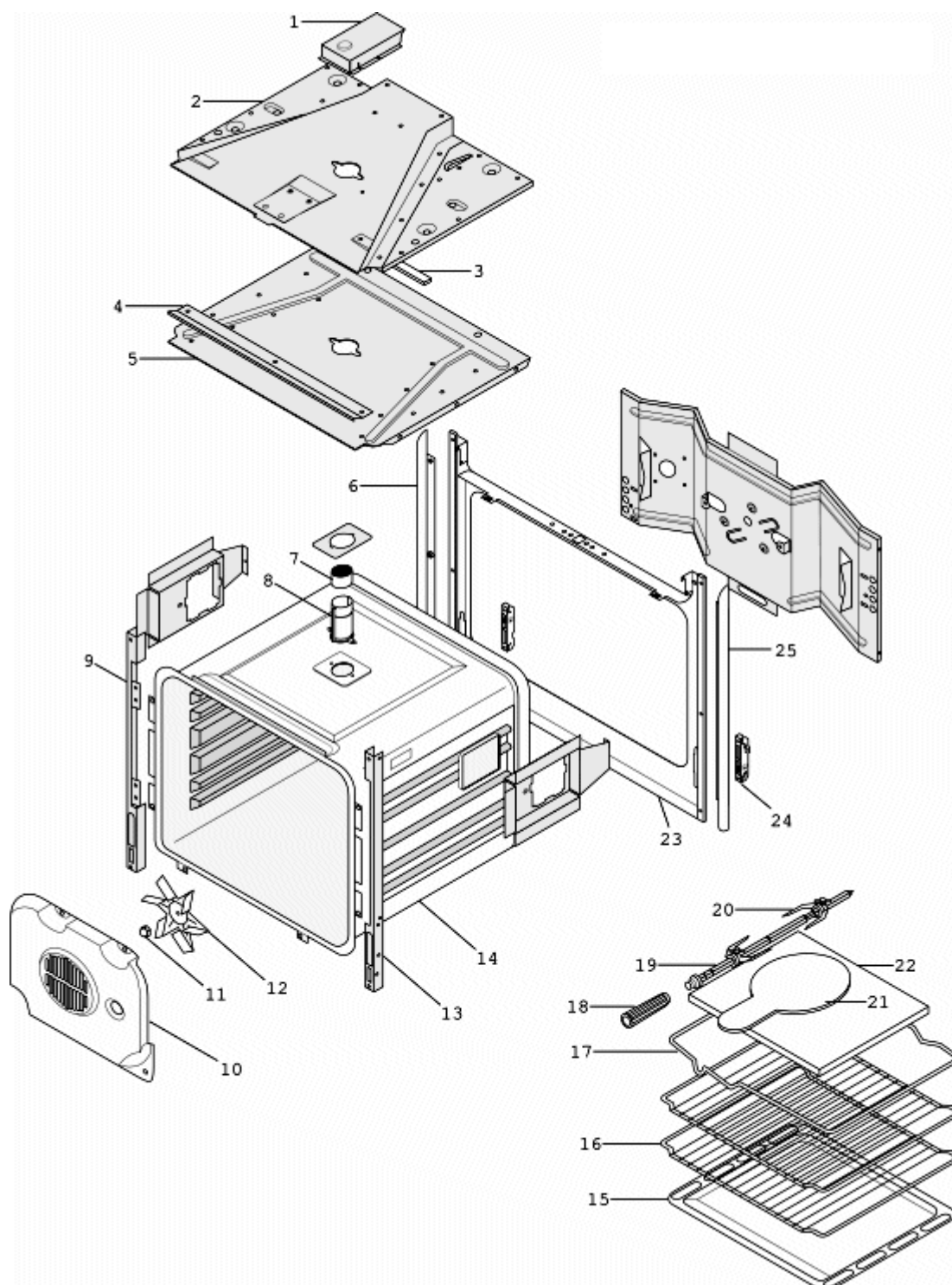
<b>Francais</b>	<b>Espagnol</b>
<b>0</b> Guide technique fr-it-de-nl-gb	Notizia tecnica fr-it-de-nl-gb
<b>0</b> Notice emploi fr-it	Manual instrucciones fr-it
<b>0</b> Quick ref. Fr-it-de-nl-gb	Quick ref. Fr-it-de-nl-gb
<b>0</b> Notice emploi de-nl-gb	Manual instrucciones de-nl-gb
<b>0</b> Energy label	Energy label
<b>1</b> Joint mousse 13x8	Guarnizione 13x8
<b>2</b> Habillage superieur	Acabado sup.
<b>3</b> Vis autofiletante 8px12,7 t1/2t	Vis autofil.8px12,7 t1/2t
<b>4</b> Tableau de bord	Portamandos
<b>5</b> Bandeau tableau de bord ix colle	-
<b>6</b> Manette cr	Pomo cr
<b>6</b> Rondelle manette 28x14,2x1,5	Arandela 28x14,2x1,5
<b>6</b> Manette cr	Pomo cr
<b>7</b> Joint encastrément 8x5 lg. 3m	Guarnizione 8x5 lg. 3m
<b>8</b> Habillage lateral gauche	Recipiente lateral izquierdo
<b>9</b> Bloc de verrouillage	Cerradura, placa
<b>10</b> Bouchon ovale	Tapon oval
<b>11</b> Joint lateral de bombe	Chiusura porta
<b>12</b> Clips joint lateral de bombe	Clips chiusura porta
<b>13</b> Matelas isolant porte	Aislamiento
<b>14</b> Verre 296x416 mm	Vidrio 296x416 mm
<b>15</b> Joint thermocord	Cierre thermocord
<b>16</b> Verre thermax pyro	Vidrio thermax pyro
<b>17</b> Ecran de repartition des flux colle	Pantalla distribucion flujo collad
<b>18</b> Taquet porte gauche	-
<b>19</b> Semelle 2mm	Distanziatore 2mm
<b>20</b> Traverse poignee	Larguero soporte
<b>20</b> Butee adhesive noire sj 5027	Butee adhesive noire
<b>20</b> Butee caoutchouc	Taco goma tapa todos los modelos
<b>21</b> Semelle 8mm	Distanziatore 8mm
<b>22</b> Entretoise poignee	Distanciador tirador
<b>23</b> Taquet poignee bk	Soporte manija bk
<b>24</b> Vis de fixation poignee m5x55	Vite fissaggio maniglia m5x55
<b>24</b> Poignee porte four ix	Tirador puerta horno ix
<b>24</b> Rondelle eventail az m5	Rondella, a ventaglio az m5
<b>25</b> Ensemble bombe / hublot ix colle	Corona / vetro per forno ix incollato
<b>26</b> Taquet porte droit	-
<b>27</b> Equerre verre emaillee	Angulo vidrio templado esmaltado
<b>28</b> Charniere de porte	Bisagra porta
<b>29</b> Porte emaillee	Porta forno smaltata
<b>30</b> Bouchon de porte inferieur droit	Tappo inferiore
<b>31</b> Bouchon de porte inferieur gauche	Tappo inferiore
<b>32</b> Joint pyroclips	Cierre pyroclips
<b>33</b> Socle four	Panel base
<b>34</b> Deflecteur socle four	Deflector panel base
<b>35</b> Habillage lateral droit	Recipiente lateral dx
<b>36</b> Habillage posterieur	Respaldo hornos
<b>99</b> Pochette visserie meuble	Desc_ric_c00094408-esp

<b>Deutsch</b>	<b>Portugese</b>
<b>0</b> Technische beschreibung fr-it-de-nl-gb	Noticia tecnica fr-it-de-nl-gb
<b>0</b> Bedienanleitung fr-it	Livro de instrucoes fr-it
<b>0</b> Quick ref. Fr-it-de-nl-gb	Quick ref. Fr-it-de-nl-gb
<b>0</b> Bedienanleitung de-nl-gb	Livro de instrucoes de-nl-gb
<b>0</b> Energy label	Energy label
<b>1</b> Schaumstoffdichtung 13x8	Desc_ric_c00132719-por
<b>2</b> Verkleidung oben	Painel superior
<b>3</b> Selbstschn.schraube 8px12,7t1/2t	Parafuso autoroscante zincado 8px12,7
<b>4</b> Blende	Suporte do painel frontal
<b>5</b> Blende kante ix	Tpop do painel ix
<b>6</b> Knebel cr	Manipulo cr
<b>6</b> KNEBEL SCHEIBE 28x14,2x1,5	ANILHA 28x14,2x1,5
<b>6</b> Knebel cr	Manipulo cr
<b>7</b> Schaumgummi dichtung 8x5 lg. 3m	Guarnicao placa vitroceramica 8x5 lg3
<b>8</b> Linke seitliche verkleidung	Lateral esquerdo
<b>9</b> Verriegelungssystem platte	Placa da fechadura
<b>10</b> Pfropfen oval	Desc_ric_c00131251-por
<b>11</b> Tuerverschluss	Guarnicao da porta
<b>12</b> Clips tuerverschluss	Clips guarnicao da porta
<b>13</b> Tuer wollmatte	Isolamento
<b>14</b> Glas 296x416 mm	Vidro 296x416 mm
<b>15</b> Thermocord dichtung	Guarnicao thermocord
<b>16</b> Glas thermax pyro	Vidro termox pirolitico
<b>17</b> Flutverteilungsschirm geklebt	Ecran de reparticao de fluxo de cola
<b>18</b> Tuer griffklampe links	Desc_ric_c00095033-por
<b>19</b> Fuss, 2mm	Distanciador de 2mm
<b>20</b> Plattentrager griff	Travessa do puxador
<b>20</b> Aufkleber stop - schwarz sj 5027	Butee adhesive noire
<b>20</b> Gummipuffer grau f. Aussentuer	Batente da dobradiya
<b>21</b> Fuss, 8mm	Distanciador de 8mm
<b>22</b> Abstandsstueck griff	Distanciador do puxador rustico value
<b>23</b> Tuergriffklampe bk	Desc_ric_c00094479-por
<b>24</b> Befestigungsschraube griff m5x55	Desc_ric_c00094457-por
<b>24</b> Ofentuergrif ix	Puxador porta forno ix
<b>24</b> Faecher-beilagscheibe az m5	Desc_ric_c00121939-por
<b>25</b> Krone/sichtscheibe ix geklebt	Coroa para vidro porta do forno ix
<b>26</b> Tuer griffklampe rechts	Desc_ric_c00095035-por
<b>27</b> Emailliert befestigungswinkel	Vidro temperado esmaltado
<b>28</b> Scharnier tuer	Dobradica da porta
<b>29</b> Emaillierte backofentuer	Porta do forno esmaltada-por
<b>30</b> Pfropfen unterer rechts	Tampao inferior-por
<b>31</b> Pfropfen unterer links	Tampao inferior-por
<b>32</b> Dichtung pyroclips	Guarnicao pyroclips-por
<b>33</b> Herdsockel	Painel base-por
<b>34</b> Herdsockel deflektor	Deflector do painel base-por
<b>35</b> Rechts seitliche verkleidung	Lateral direito-por
<b>36</b> Rueckwand	Costas do forno-por
<b>99</b> Schrauben kit	Kit de parafusos-por

**Turkish**

<b>0</b>	Desc_ric_c00094365-tur
<b>0</b>	Desc_ric_c00094515-tur
<b>0</b>	Desc_ric_c00094516-tur
<b>0</b>	Desc_ric_c00094517-tur
<b>0</b>	Desc_ric_c00095209-tur
<b>1</b>	Desc_ric_c00132719-tur
<b>2</b>	Desc_ric_c00138855-tur
<b>3</b>	Vida 8px12,7 t1/2t
<b>4</b>	Desc_ric_c00138899-tur
<b>5</b>	Desc_ric_c00095270-tur
<b>6</b>	Desc_ric_c00094478-tur
<b>6</b>	Desc_ric_c00095493-tur
<b>6</b>	Desc_ric_c00096968-tur
<b>7</b>	Desc_ric_c00125342-tur
<b>8</b>	Desc_ric_c00094440-tur
<b>9</b>	Desc_ric_c00138867-tur
<b>10</b>	Tapa
<b>11</b>	Kapi contasi
<b>12</b>	Clips kapi contasi
<b>13</b>	-
<b>14</b>	Desc_ric_c00138858-tur
<b>15</b>	Desc_ric_c00138859-tur
<b>16</b>	Desc_ric_c00138860-tur
<b>17</b>	Desc_ric_c00094461-tur
<b>18</b>	Desc_ric_c00095033-tur
<b>19</b>	Desc_ric_c00138965-tur
<b>20</b>	Desc_ric_c00094458-tur
<b>20</b>	Desc_ric_c00122984-tur
<b>20</b>	Kapama plastigi
<b>21</b>	Desc_ric_c00138911-tur
<b>22</b>	Desc_ric_c00082473-tur
<b>23</b>	Desc_ric_c00094479-tur
<b>24</b>	Tutamak vidasi m5x55
<b>24</b>	Desc_ric_c00094477-tur
<b>24</b>	Desc_ric_c00121939-tur
<b>25</b>	Desc_ric_c00095063-tur
<b>26</b>	Desc_ric_c00095035-tur
<b>27</b>	Desc_ric_c00138861-tur
<b>28</b>	-
<b>29</b>	Desc_ric_c00095020-tur
<b>30</b>	Tapa
<b>31</b>	Tapa
<b>32</b>	Desc_ric_c00138863-tur
<b>33</b>	Desc_ric_c00138840-tur
<b>34</b>	Desc_ric_c00138841-tur
<b>35</b>	Desc_ric_c00094441-tur
<b>36</b>	Firin arka panelý
<b>99</b>	Desc_ric_c00094408-tur

### 2.3. FX66.1 Explosé 3



### 2.3.1. Tableau des descriptions en différentes langues

	Italiano	English
1	Condotto evacuazione fumi	Evac.conduit,rr preassembled
2	Condotto scarico imbottito	Drain conduct panel
3	Guarnizione ventilatore	Tangential fan seal
4	Deflettore	Front deflector
5	Pannello di fissaggio	Closing panel
6	Finitura sinistra, cr	Left side trim, cr
7	Catalizzatore ceramico	Ceramic catalyser
8	Camino	Chimney
9	Supporto cerniera porta forno sx	Lh oven door hinge support
10	Vite ferma contenitore rlx n°8-9,5	Pan hold.screw rlx n°8-9,5
10	Pannello posteriore interno	Heat distribution panel
11	Dado ventilatore	Fan nut
12	Ventilatore	Fan propeller
13	Supporto cerniera porta forno dx	Hinge gas roller supp+roller right
14	Muffola smaltato	Enamelled cavity
15	Leccarda smaltata nera	Drip tray - black enamelled
16	Griglia forno	Cake grate
17	Mensola girarrosto	Rotisserie shelf
18	Maniglia per spiedo	Shaft handle
19	Spiedo	Shaft
20	Forca per spiedo	Fork
21	Paletta pizza	Pizza spatula
22	Piastra per pizza	Pizza plate
23	Frontale smaltato	Enamelled front
24	Supporto cerniera porta forno diamond	Hinge support
25	Finitura destra, cr	Right side trim, cr
99	Matraccio isolamento parete posteriore	Rear panel insulating mattress
99	Isolamento cassetta resistenza	Resistor box insulation
99	Isolamento muffola	Oven cavity insulation mattress

<b>Francais</b>	<b>Espagnol</b>
<b>1</b> Conduit evac.arriere premonte	Condotto evacuazione
<b>2</b> Canal evacuation	Conducto descarga embutido
<b>3</b> Joint ventilateur tangentiel	Cierre ventilador
<b>4</b> Deflecteur facade	Deflector
<b>5</b> Tole de fermeture	Lamina de fijacion
<b>6</b> Garniture laterale gauche cr	Acabado izquierdo, cr
<b>7</b> Cellule catalyseur	Catalizador ceramico
<b>8</b> Cheminee	Tubo expulsion vapeurs
<b>9</b> Support charnie.porte four gauche	Soporte bisagra puerta horno izd.
<b>10</b> Vis poelier rlx nø8-9,5	Vite ferma contenitore rlx nø8-9,5
<b>10</b> Paroi de repartition de chaleur	Panel posterior interno
<b>11</b> Ecrou de turbine	Tuerca ventilador
<b>12</b> Helice turbine	Ventilador
<b>13</b> Support charniere porte four droite	Soporte bisagra puerta horno dch.
<b>14</b> Moufle emaille	Muffola smaltato
<b>15</b> Leche-frites emaillee noire	Bandeja esmaltada negra
<b>16</b> Grille a patisserie	Griglia forno
<b>17</b> Berceau tourne-broche	Repisa asador
<b>18</b> Poignee pour broche	Manija asador
<b>19</b> Broche	Arbol
<b>20</b> Fourchette pour broche	Horquilla
<b>21</b> Palette a pizza	-
<b>22</b> Pierre a pizza	-
<b>23</b> Facade emaillee	Parte delantera esmaltada
<b>24</b> Porte galet	Soporte bisagra puerta horno
<b>25</b> Garniture laterale droite cr	Finitura destra, cr
<b>99</b> Matelas isolant paroi arriere	Matraz pared post
<b>99</b> Isolant boitier de resistance	Isolamento casseta resistenza
<b>99</b> Matelas isolant moufle	Aislamiento horno

<b>Deutsch</b>	<b>Portugese</b>
<b>1</b> Leerungs-kanal, vormontiert	Conduta de evacuacao de fumos
<b>2</b> Ablaufleitung gekuempelt	Conduta de descarga embutido
<b>3</b> Dichtung ventilator	Guarnicao do ventilador
<b>4</b> Deflektor	-
<b>5</b> Befestigungsblech	Painel de fixacao
<b>6</b> Links garnitur, cr	Guarnicao lateral esquerda cr
<b>7</b> Katalysatorzelle	Cedula catalizador
<b>8</b> Kamin	Chamine
<b>9</b> Scharnier-halterung links	Suporte esquadro da dobradica porta forno
<b>10</b> Befestschr behaelt rlx nø8-9,5	Desc_ric_c00135233-por
<b>10</b> Heissluftverteilerwand	Painel posterior interno
<b>11</b> Befestigungsmutter f.propel.	Porca do ventilador
<b>12</b> Umluftpropeller	Turbina do ventilador
<b>13</b> Scharnier-halterung rechts	Suporte direito da dobradica porta forno
<b>14</b> Muffel emailliert	Forno esmaltado
<b>15</b> Emaillierte fettpfanne schwarz 446x358	Tabuleiro do forno esmaltado
<b>16</b> Backform torte	Grelha do forno
<b>17</b> Rahmen (drehspiess-konsole)	Suporte do espeto
<b>18</b> Griff fuer drehspiess	Pega do espeto
<b>19</b> Drehspiess	Espeto
<b>20</b> Drehspiessgabel	Garfo do espeto scholtes
<b>21</b> Pizza spachtel	-
<b>22</b> Pizza platte	-
<b>23</b> Emailliert frontplatte	Painel frontal esmaltado
<b>24</b> Scharnierhalterung	Suporte da dobradica da porta do forno
<b>25</b> Rechts garnitur, cr	Guarnicao lateral direita cr
<b>99</b> Wollmatte, rueckwand	Isolamento posterior do forno
<b>99</b> Kasten, widerstand wollmatte	Isolamento da caixa da resistencia
<b>99</b> Wollmatte,einfassung	Isolamento do forno



**Turkish**

<b>1</b>	Evac.conduitpreassembled
<b>2</b>	Hava tahliye kanali
<b>3</b>	Fan contasi
<b>4</b>	Desc_ric_c00094401-tur
<b>5</b>	Kapama pargasi
<b>6</b>	Desc_ric_c00095066-tur
<b>7</b>	Seramik katalizör
<b>8</b>	Baca
<b>9</b>	Sol menteşe desteği
<b>10</b>	Vida 8*9.5
<b>10</b>	Isi yayici panel
<b>11</b>	Fan somunu
<b>12</b>	Fan motoru pervanesi
<b>13</b>	Mentese destegi
<b>14</b>	Desc_ric_c00139072-tur
<b>15</b>	-
<b>16</b>	Izgara
<b>17</b>	Sis çevirme rafi
<b>18</b>	Tutamak
<b>19</b>	Mil
<b>20</b>	Sis çevirme çatali
<b>21</b>	-
<b>22</b>	-
<b>23</b>	Desc_ric_c00094388-tur
<b>24</b>	Menteşe desteği
<b>25</b>	Desc_ric_c00095065-tur
<b>99</b>	Desc_ric_c00138827-tur
<b>99</b>	Izolasyon parçasi
<b>99</b>	Izolasyon parçasi

## 3. Programmes de Cuisson

### 3.1. *Légende des fonctions*

Terme	Description
<b>OFF</b>	Éteint
<b>Tangen.</b>	Ventilateur tangentiel
<b>Vent.</b>	Ventilateur circulaire (central)
<b>AV</b>	Vitesse rapide
<b>MV</b>	Vitesse moyenne
<b>BV</b>	Vitesse réduite
<b>circ</b>	Résistance circulaire

REMARQUE : Chaque cycle se compose de 10 phases de 12 secondes chacune (au total : 120 secondes)

### 3.1.1. Explications des tableaux relatifs aux fonctions de cuisson

1

2

3

4

5

6

7

8

7

Temp.

Tempi

Cicli

Tangen.

Vent.

Preriscaldamento

140

X

Fondo

Grill

Circ.

BV

AV

Cottura

160  
30 - 300

-

Fondo

Grill

Circ.

MV

AV

Mantenimento

-

-

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

OFF

OFF

Girastro = OFF

9

11

10

12

13

1. Numéro du programme
2. Température prééglée et recommandée pour le programme de cuisson sélectionné (en °C ou en % de puissance).
3. Durée en minutes des différentes phases du programme.
4. Résistances du four  
Fond = résistance de la sole  
Gril = Résistance du gril  
Circ = Ventilateur circulaire
5. Nom du programme
6. Cycles d'activation.  
Chaque résistance est activée et désactivée selon des cycles indiqués au moyen de sections colorées.
7. Activation du Ventilateur tangentiel :  
BV=Vitesse réduite ; MV= Vitesse moyenne ; AV=Vitesse rapide.
8. Activation du ventilateur circulaire  
BV = Vitesse réduite ; AV = Rapide ; etc....
9. Phase de préchauffage
10. Phase de cuisson
11. Phase de maintien à température
12. Moteur du tournebroche, positionné sur ON ou OFF au cours du programme de cuisson
13. Division du cycle en phases d'activation des différentes résistances. Chaque phase d'activation ayant une durée de 12 secondes, le cycle entier dure, par conséquent, 120 secondes.  
Les cycles sont répétés pendant toute la durée de la phase programmée.

### 3.1.2. Traductions des fonctions en Français/Italiano/English

N	FONCTION (EN)	FONCTION (IT)	FUNCTION (FR)
<b>Fonctions de cuisson "CREATION MODE" (création / manuelle)</b>			
1	TRADITIONAL	TRADIZIONALE	TRADITION
2	MULTI-LEVEL	MULTILIVELLO	MULTINIVEAUX
3	RAOSTING	ROSTICCERIA	ROTISSERIE
4	GRATIN	GRATIN	GRATIN
5	TART	CROSTATE MANUALE	TARTES MANUELLES
6	CAKES	DOLCI MANUALE	GATEAUX MANUELS
7	BRIOCHE	BRIOCHE MANUALE	BRIOCHE MANUELLES
8	DOUGH PROVING	LIEVITAZIONE	ETUVE
9	WHITE MERINGUE	MERINGA BIANCA	MERINGUES BLANCHES
10	GOLDEN MERINGUE	MERINGA AMBRATA	MERINGUES AMBRES
11	TURNSPIT	GIRARROSTO	TOURNEBROCHE
12	BARBEQUE	GRILL	BARBECUE
13	DEFROSTING	SCONGELAMENTO	DECONGELATION
14	REHEATING – PLATES	RISCALDAMENTO PIATTI	CHAUFFE-ASSIETTES
15	REHEATING (PREPARATION)	RISCALDAMENTO (DI PREPARAZIONE)	RECHAUFFAGE DE PREPARATION
16	LOW TEMPERATURE 85°	BASSA TEMPERATURA 85°C	BASSE TEMPERATURE 85°C
17	LOW TEMPERATURE 140°	BASSA TEMPERATURA 140°C	BASSE TEMPERATURE 140°C
18	PASTEURIZATION	STERILIZZAZIONE	PASTEURISATION
<b>Fonctions de cuisson "SUCCESS MODE" (succès / programmées)</b>			
19	ROAST BEEF	MANZO ARROSTO	ROTI DE BOEUF
20	ROAST PORK	MAIALE ARROSTO	ROTI DE PORC
21	ROAST VEAL	VITELLO ARROSTO	ROTI DE VEAU
22	ROAST CHICKEN	POLLO ARROSTO	POULET ROTI
23	LEG OF LAMB	COSCIA D' AGNELLO	GIGOT D'AGNEAU
24	TART	CROSTATE AUTOMATICO	TARTES AUTOMATIQUES
25	BRIOCHE	BRIOCHE AUTOMATICO	BRIOCHE AUTOMATIQUES
26	FRUIT CAKES	TORTE AUTOMATICO	CAKES AUTOMATIQUES
27	CAKES	DOLCI AUTOMATICO	GATEAUX AUTOMATIQUES
28	PIZZA	PIZZA	PIZZA
29	PIZZERIA	PIZZERIA	PIZZERIA
30	PYROLISIS – ECONOMIC	PIROLISI – ECONOMICA	PYROLYSE ECONOMIQUE
31	PYROLISIS – NORMAL	PIROLISI – NORMALE	PYROLYSE NORMALE
32	PYROLISIS – INTENSIVE	PIROLISI – INTENSIVA	PYROLYSE INTENSE

## 3.2. Programmes de cuisson

### 3.2.1. Ariston DAC Non Pyrolyse

1	TRADITION													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Pre-riscaldamento	180		Suola										AV	AV
			Grill											
			Circ											
Cottura	190 40 - 250	-	Suola										AV	OFF
			Grill											
			Circ											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

2	MULTINIVEAUX													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Pre-riscaldamento	190		Suola										AV	AV
			Grill											
			Circ											
Cottura	200 40 - 250	-	Suola										AV	AV
			Grill											
			Circ											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

3	GRILL														
	% potenza	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Pre-riscaldamento	-		Suola											OFF	OFF
			Grill												
			Circ												
Cottura	100% 50% - 100%	-	Suola											AV	OFF
			Grill												
			Circ												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = ON												

4	GRATIN													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Pre-riscaldamento	210		Suola										AV	AV
			Grill											
			Circ											
Cottura	210 40 - 250	-	Suola										AV	AV
			Grill											
			Circ											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = ON											

5	PIZZA SU DAC														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Pre-riscaldamento	210		Suola											AV	AV
			Grill												
			Circ												
Cottura	220 40 - 250	-	Suola											AV	AV
			Grill												
			Circ												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

6	PASTICCERIA												Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli												
Pre-riscaldamento	180	20'	Suola											OFF	AV
			Grill												
			Circ												
Cottura	180 40 - 250	-	Suola											AV	AV
			Grill												
			Circ												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

7	FAST COOKING											Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli											
Pre-riscaldamento	220	10'	Suola										OFF	AV
			Grill											
			Circ											
Cottura	220 40 - 250	-	Suola										AV	AV
			Grill											
			Circ											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

8	DECONGELATION													Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli												
Pre-riscaldamento	-		Suola											OFF	OFF
			Grill												
			Circ												
Cottura	-	-	Suola											AV	AV
			Grill												
			Circ												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

### 3.2.2. Ariston DAC Pyrolyse

1	TRADITION										Tangen.	Vent.		
	Temp.	Tempi	Cicli											
Pre-riscaldamento	180		Fondo									BV	AV	
			Grill											
			Circ.											
Cottura	190 40 - 250	-	Fondo									MV	OFF	
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF		
			Tournebroche = OFF											

2	MULTINIVEAUX										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Pre-riscaldamento	190		Fondo								BV	AV	
			Grill										
			Circ.										
Cottura	200 40 - 250	-	Fondo								MV	AV	
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Tournebroche = OFF										

3	GRILL GIRARROSTO											Tangen.	Vent.	
	% potenza	Tempi	Cicli											
Pre-riscaldamento	-		Fondo										OFF	OFF
			Grill											
			Circ.											
Cottura	100% 50% - 100%	-	Fondo										MV	OFF
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF	
			Tournebroche = ON											

4	GRATIN										Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli									
Pre-riscaldamento	210		Fondo								MV	AV
			Grill									
			Circ.									
Cottura	210 40 - 250	-	Fondo								MV	AV
			Grill									
			Circ.									
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF
			Tournebroche = ON									

5	PIZZA SU DAC										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Pre-riscaldamento	210		Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	220 40 - 250	-	Fondo									MV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Tournebroche = OFF										

6	PASTICCERIA														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Pre-riscaldamento	160		Fondo											BV	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	180 40 - 250	-	Fondo											MV	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Tournebroche = OFF												

7	FAST COOKING												Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli												
Pre-riscaldamento	220	10'	Fondo											OFF	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	220 40 - 250	-	Fondo											MV	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Tournebroche = OFF												

8	DECONGELATION													Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli												
Pre-riscaldamento	-		Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Cottura	-	-	Fondo											BV	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Tournebroche = OFF												

9	PYROLYSE NORMALE												Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli											
Pre-riscaldamento	420 No modif.		Fondo										MV	OFF
			Grill											
			Circ.											
Cottura	480 No modif.	90'	Fondo										AV	AV
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Lampada Interno = OFF											
			Tournebroche = OFF											



### 3.2.3. Scholtès N.3 Non Pyrolyse

1	DECONGELATION												Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli												
Preriscaldamento	-		Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Cottura	-	-	Fondo											AV	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

2	ETUVE											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	-		Fondo									OFF	OFF
			Grill										
			Circ.										
Cottura	40 No modif.	-	Fondo									AV	OFF
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF
			Girarrosto = OFF										

3	BRIOCES MANUELLES											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	140		Fondo									AV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	160 30 - 250	-	Fondo									AV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF
			Girarrosto = OFF										

4	TARTES MANUELLES											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	200		Fondo									AV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	220 30 - 250	-	Fondo									AV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF
			Girarrosto = OFF										

5	MULTINIVEAUX											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	190		Fondo									AV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	200 30 - 250	-	Fondo									AV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF
			Girarrosto = OFF										

6	TRADITION													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	180		Fondo										AV	AV
			Grill											
			Circ.											
Cottura	190 30 - 250	-	Fondo										AV	OFF
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

7	ROTISSERIE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	-		Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Cottura	210 30 - 250	-	Fondo											AV	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

8	TOURNEBROCHE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	230		Fondo											AV	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	250 30 - 250	-	Fondo											AV	OFF
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = ON												

9	BARBECUE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	-		Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Cottura	300 30 - 250	-	Fondo											AV	OFF
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

### 3.2.4. Scholtès N.3 Pyrolyse

1	DECONGELATION											Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli											
Preriscaldamento	-		Fondo										OFF	OFF
			Grill											
			Circ.											
Cottura	-	-	Fondo										MV	AV
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF											

2	ETUVE											Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli											
Preriscaldamento	-		Suola										OFF	OFF
			Grill											
			Circ											
Cottura	40 No modif.	-	Suola										MV	OFF
			Grill											
			Circ											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

3	BRIOCHE MANUELLES										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	140		Suola								BV	AV	
			Grill										
			Circ										
Cottura	160 30 - 300	-	Suola								MV	AV	
			Grill										
			Circ										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF										

4	TARTES MANUELLES										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	200		Suola									BV	AV
			Grill										
			Circ										
Cottura	220 30 - 300	-	Suola									MV	AV
			Grill										
			Circ										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF										

5	MULTINIVEAUX										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	190		Suola									BV	AV
			Grill										
			Circ										
Cottura	200 30 - 300	-	Suola									MV	AV
			Grill										
			Circ										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF										

6	TRADITION													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	180		Suola										BV	AV
			Grill											
			Circ											
Cottura	190 30 - 300	-	Suola										MV	OFF
			Grill											
			Circ											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

7	ROTISSERIE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	-		Suola											OFF	OFF
			Grill												
			Circ												
Cottura	210 30 - 300	-	Suola											MV	AV
			Grill												
			Circ												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

8	TOURNEBROCHE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	230		Suola											BV	AV
			Grill												
			Circ												
Cottura	270 30 - 300	-	Suola											MV	OFF
			Grill												
			Circ												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = ON												

9	BARBECUE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	-		Suola											OFF	OFF
			Grill												
			Circ												
Cottura	300 30 - 300	-	Suola											MV	OFF
			Grill												
			Circ												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

10	PYROLYSE NORMALE													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	420 No modif.		Suola										MV	OFF
			Grill											
			Circ											
Cottura	480 No modif.	90'	Suola										AV	AV
			Grill											
			Circ											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

### 3.2.5. Scholtès N.4

1	DECONGELATION														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	-		Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Cottura	-	-	Fondo											OFF	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

2	ETUVE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	-		Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Cottura	40 No modif.	-	Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

3	BRIOCHES MANUELLES													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	140		Fondo										BV	AV
			Grill											
			Circ.											
Cottura	160 30 - 300	-	Fondo										MV	AV
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

4	TARTES MANUELLES													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	200		Fondo										BV	AV
			Grill											
			Circ.											
Cottura	220 30 - 300	-	Fondo										MV	AV
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

5	MULTINIVEAUX													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	190		Fondo										BV	AV
			Grill											
			Circ.											
Cottura	200 30 - 300	-	Fondo										MV	AV
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

6	TRADITION														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	180		Fondo											BV	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	190 30 - 300	-	Fondo											MV	OFF
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

7	ROTISSERIE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	-		Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Cottura	210 30 - 300	-	Fondo											BV t<50m MV t>50m	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

8	TOURNEBROCHE													
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	230		Fondo										BV	AV
			Grill											
			Circ.											
Cottura	270 30 - 300	-	Fondo										MV	OFF
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Lampada Forno = ON Girarrosto = ON											

9	BARBECUE														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	-		Fondo											OFF	OFF
			Grill												
			Circ.												
Cottura	300 30 - 300	-	Fondo											MV	OFF
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

10	ROTI DE BOEUF												
	Temp.	Tempi	Cicli									Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	210 No modif.		Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	235 No modif.	10'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	160 No modif.	35'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo									BV	OFF
			Grill										
			Circ.										
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1													

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Girarrosto = OFF

11	ROTI DE VEAU												
	Temp.	Tempi	Cicli								Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	210 No modif.		Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	235 No modif.	10'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	160 No modif.	50'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo									BV	OFF
			Grill										
			Circ.										
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1													

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Girarrosto = OFF

12	ROTI DE PORC												
	Temp.	Tempi	Cicli								Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	210 No modif.		Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	235 No modif.	10'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	160 No modif.	70'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo									BV	OFF
			Grill										
			Circ.										
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1													

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Girarrosto = OFF

13	POULET ROTI													
	Temp.	Tempi	Cicli								Tangen.	Vent.		
Preriscaldamento	230 No modif.		Fondo										BV	AV
			Grill											
			Circ.											
Cottura	205 No modif.	2'	Fondo										BV	AV
			Grill											
			Circ.											
Cottura	205 No modif.	63'	Fondo										BV	AV
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo										BV	OFF
			Grill											
			Circ.											
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1														

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Girarrosto = OFF

14	GIGOT D'AGNEAU											
	Temp.	Tempi	Cicli								Tangen.	Vent.
Preriscaldamento	210 No modif.		Fondo								BV	AV
			Grill									
			Circ.									
Cottura	235 No modif.	10'	Fondo								BV	AV
			Grill									
			Circ.									
Cottura	160 No modif.	50'	Fondo								BV	AV
			Grill									
			Circ.									
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo								BV	OFF
			Grill									
			Circ.									
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1												

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Girarrosto = OFF

15	TARTES AUTOMATICQUES											Tangen.	Vent.		
	Temp.	Tempi	Cicli												
Preriscaldamento	120 No modif.		Fondo										MV	AV	
			Grill												
			Circ.												
Cottura	200-210 No modif.	35'	Fondo										MV	AV	
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo										BV	OFF	
			Grill												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

Girarrosto = OFF



16	BRIOCHES AUTOMATIQUES													Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli												
Preriscaldamento	120 No modif.		Fondo											BV	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	175-180 No modif.	25' 20'	Fondo										BV	AV	
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	160 No modif.	15'	Fondo										BV	OFF	
			Grill												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		

Girarrosto = OFF

17	CAKES AUTOMATIQUES														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	120 No modif.		Fondo											BV	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	175-180 No modif.	50'	Fondo											BV	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	160 No modif.	15'	Fondo											BV	OFF
			Grill												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		

Girarrosto = OFF

18	GATEAUX AUTOMATIQUES														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	120 No modif.		Fondo											MV	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	190 No modif.	35' 30'	Fondo											MV	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo											MV	OFF
			Grill												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		

Girarrosto = OFF

19	PYROLYSE ECONOMIQUE															
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.		
Preriscaldamento	420 No modif.		Fondo												MV	OFF
			Grill													
			Circ.													
Cottura	480 No modif.	60'	Fondo												AV	AV
			Grill													
			Circ.													
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF		
Girarrosto = OFF																

Girarrosto = OFF

20	PYROLYSE NORMALE											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	420 No modif.		Fondo									MV	OFF
			Grill										
			Circ.										
Cottura	480 No modif.	90'	Fondo									AV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF
			Lampada Forno = OFF										
			Girarrosto = OFF										

21	PYROLYSE INTENSE										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	420 No modif.		Fondo								MV	OFF	
			Grill										
			Circ.										
Cottura	480 No modif.	120'	Fondo								AV	AV	
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Lampada Forno = OFF										
			Girarrosto = OFF										

### 3.2.6. Scholtès N.6

1	TRADITION										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	180		Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	190 30 - 300	-	Fondo									MV	OFF
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF										

2	MULTINIVEAUX											Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli											
Preriscaldamento	190		Fondo										BV	AV
			Grill											
			Circ.											
Cottura	200 30 - 300	-	Fondo										MV	AV
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											

3	ROTISSERIE											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	-		Fondo									OFF	OFF
			Grill										
			Circ.										
Cottura	210 30 - 300	-	Fondo									BV t<50m MV t>50m	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF
			Girarrosto = OFF										

4	GRATIN										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	200		Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	210 No modif.	-	Fondo									MV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF										

5	TARTES MANUELLES										Tangen.	Vent.		
	Temp.	Tempi	Cicli											
Preriscaldamento	200		Fondo									BV	AV	
			Grill											
			Circ.											
Cottura	220 30 - 300	-	Fondo									MV	AV	
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF
			Girarrosto = OFF											



15	CUISSON BASSE TEMPERATUR 95°C													Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli												
Preriscaldamento	95 No modif.		Fondo											BV	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	95 No modif.	-	Fondo											BV	AV
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1										OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF												

19	ROTI DE BOEUF											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	210 No modif.		Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	235 No modif.	10'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	160 No modif.	35'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo									BV	OFF
			Grill										
			Circ.										

10987654321

Girarrosto = OFF

20	ROTI DE VEAU											Tangen.	Vent.		
	Temp.	Tempi	Cicli												
Preriscaldamento	210 No modif.		Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Cottura	235 No modif.	10'	Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Cottura	160 No modif.	50'	Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo									BV	OFF		
			Grill												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
Girarrosto = OFF															

21	ROTI DE PORC											Tangen.	Vent.		
	Temp.	Tempi	Cicli												
Preriscaldamento	210 No modif.		Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Cottura	235 No modif.	10'	Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Cottura	160 No modif.	70'	Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo									BV	OFF		
			Grill												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
Girarrosto = OFF															

22	POULET ROTI											Tangen.	Vent.		
	Temp.	Tempi	Cicli												
Preriscaldamento	230 No modif.		Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Cottura	205 No modif.	2'	Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Cottura	205 No modif.	63'	Fondo									BV	AV		
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo									BV	OFF		
			Grill												
			Circ.												
				10	9	8	7	6	5	4	3	2	1		
Girarrosto = OFF															

23	GIGOT D'AGNEAU																
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.			
Preriscaldamento	210 No modif.		Fondo												BV	AV	
			Grill														
			Circ.														
Cottura	235 No modif.	10'	Fondo											BV	AV		
			Grill														
			Circ.														
Cottura	160 No modif.	50'	Fondo											BV	AV		
			Grill														
			Circ.														
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo											BV	OFF		
			Grill														
			Circ.														

10987654321

Girarrosto = OFF

24	TARTES AUTOMATICQUES														
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.	
Preriscaldamento	120 No modif.		Fondo											MV	AV
			Grill												
			Circ.												
Cottura	200-210 No modif.	35'	Fondo										MV	AV	
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	50 No modif.	10'	Fondo										BV	OFF	
			Grill												
			Circ.												

10987654321

Girarrosto = OFF

25	BRIOCES AUTOMATIQUES																	
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.				
Preriscaldamento	120 No modif.		Fondo														BV	AV
			Grill															
			Circ.															
Cottura	175-180 No modif.	25' 20'	Fondo														BV	AV
			Grill															
			Circ.															
Mantenimento	160 No modif.	15'	Fondo														BV	OFF
			Grill															
			Circ.															

10987654321

Girarrosto = OFF

26	CAKES AUTOMATIQUES																		
	Temp.	Tempi	Cicli										Tangen.	Vent.					
Preriscaldamento	120 No modif.		Fondo															BV	AV
			Grill																
			Circ.																
Cottura	175-180 No modif.	50'	Fondo															BV	AV
			Grill																
			Circ.																
Mantenimento	160 No modif.	15'	Fondo															BV	OFF
			Grill																
			Circ.																

10987654321

Girarrosto = OFF



27	GATEAUX AUTOMATIQUES										Tangen.	Vent.																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																
	Temp.	Tempi	Cicli																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
Preriscaldamento	120 No modif.		Fondo																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									

28	PIZZA										Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	215 No modif.		Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	220 No modif.	12'	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	200 No modif.	3'	Fondo									BV	OFF
			Grill										
			Circ.										
10 9 8 7 6 5 4 3 2 1													
Girarrosto = OFF													

29	PIZZERIA											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	310 No modif.		Fondo									BV	V
			Grill										
			Circ.										
Cottura	325 No modif.	-	Fondo									BV	AV
			Grill										
			Circ.										
Cottura	325 No modif.	-	Fondo									MV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1								OFF	OFF	
			Girarrosto = OFF										

30	PYROLYSE ECONOMIQUE										Tangen.	Vent.			
	Temp.	Tempi	Cicli												
Preriscaldamento	420 No modif.		Fondo								MV	OFF			
			Grill												
			Circ.												
Cottura	480 No modif.	60'	Fondo								AV	AV			
			Grill												
			Circ.												
Mantenimento	-	-		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	OFF	OFF
			Lampada Forno = OFF												
			Girarrosto = OFF												

31	PYROLYSE NORMALE											Tangen.	Vent.	
	Temp.	Tempi	Cicli											
Preriscaldamento	420 No modif.		Fondo									MV	OFF	
			Grill											
			Circ.											
Cottura	480 No modif.	90'	Fondo									AV	AV	
			Grill											
			Circ.											
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF	
			Lampada Forno = OFF											
			Girarrosto = OFF											

32	PYROLYSE INTENSE											Tangen.	Vent.
	Temp.	Tempi	Cicli										
Preriscaldamento	420 No modif.		Fondo									MV	OFF
			Grill										
			Circ.										
Cottura	480 No modif.	120'	Fondo									AV	AV
			Grill										
			Circ.										
Mantenimento	-	-	10 9 8 7 6 5 4 3 2 1									OFF	OFF
			Lampada Forno = OFF										
			Girarrosto = OFF										